



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 7

“焦がし”風味香るバータイプのベイク

焦がしバータルト

Kogashi bar tart

ベースとなるクッキーの焦がしバター風味と相性の良い3種のバータルトです。

クランブル

クッキー生地配合 (%)

フレメン	60
上白糖	50
全卵（正味）	15
薄力粉	70
強力粉	30
食塩	0.5

トッピング配合 (g) 37cm×26cmセルクル 使用の場合

①クランブル	クッキー生地	600
②スponジクラム	グラニュー糖	90
	アーモンドスライス	36
③ラズベリージャム	スponジケークの切れ端等	150
	を使用	170

工程 (ビーター使用)

- 1) クッキー生地製法
 1. 全ての材料を投入し、生地がまとまるまでミキシングする。
 2. 生地を冷蔵庫にてリタードする。
- 2) クランブル製法

クッキー生地を粗めのふるいに通してクランブルにし、グラニュー糖とアーモンドスライスを合わせる。
- 3) 成型
 1. 6mm厚に延ばしたクッキー生地をセルクル (37cm×26cm) に敷き、ピケをする。
 2. スponジクラムを敷き詰める。
 3. ラズベリージャムを絞る。
 4. クランブルをのせる。(写真A)
- 4) 180°Cで約30分焼成する。
(フランス天板とシルパン (メッシュ) を使用)
- 5) 11cm×2.5cmにカットする。(写真B)



B

A



太鼓判ポイント

お皿もフォークも不要！ 片手ではくりのバータイプ

仕事や授業の合間、お出かけ中、家でのリラックスタイムなど、食べるシーンを選ばないので、販売機会を多く見込めるアイテムです。

焦がしバター風味の余韻に癒される

フレメンの焦がしバター風味がそれぞれのトッピングの風味を引き立て、後味まで優しく香ります。

癒しのお菓子“ベイク”とは

“ベイク”とは、英語の「Baked goods(ベイクドグッズ)」からきており、マフィンやパウンドケーキなど素朴なホームメイドスタイルの焼き菓子のこと。

温かみがあり、ほっと安らげる“ベイク”は、煌びやかなスイーツとは別の魅力で食べる人を魅了しています。

雑誌でもベイク専門店が度々紹介され、“ベイク”という言葉が浸透。注目を集めています。

絶妙な香ばしさがたまらない “焦がし”を謳った商品が人気

「焦がしバター」や「焦がしキャラメル」など、“焦がし”風味を謳った菓子が続々と登場。独特の香ばしさはコーヒーとの相性抜群で、コーヒーブームとともに人気が加速しています。

偶然焦げたホワイトチョコレートから生まれた「第4のチョコレート」、ブロンドチョコレートも話題になっており、“焦がし”風味に注目です！



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL:03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>

201606



A



B

アップルスパイス (写真A左)

クッキー生地配合 (%)

配合・製法は裏面と同様

スパイスクッキー生地配合 (%)

①上白糖	60
三温糖	60
全卵(正味)	100
NEWホイップドール400	20
②強力粉	80
アーモンドブードル	20
スパイスマックス	1.3
(下記割合で混合)	
シナモン	5
カルダモン	3
ナツメグ	1
白胡椒	1
B.P.	0.5
③フレメン(溶かし)	80
ナツツリキュール	5

フロランタン (写真A右)

クッキー生地配合 (%)

配合・製法は裏面と同様

ナツツフィリング配合 (g)

37cm×26cmセルクル使用の場合

NEWホイップドール400	140
くるみ	112
ヘーゼルナツ	63
アーモンド	63
グラニュー糖	116
粉末マルトース	116
食塩	1.4

工程

- スパイスクッキー生地製法
 - ①を混ぜ合わせる。
 - ②を加え合わせる。
 - ③を加え合わせる。
- 成型
 - クッキー生地を敷く。
(裏面工程3) 成型1. と同様)
 - スパイスクッキー生地を950g流す。
 - アップルプレザーブをのせる。
 - 180℃で約40分焼成する。
 - ナバージュの材料を全て合わせ沸騰させて塗る。(写真B)
 - 11cm×2.5cmにカットする。

(写真A右)

工程

- ナツツフィリング製法
 - ローストしたナツツ類を刻む。
 - 全ての材料を混ぜ合わせる。
- 成型
 - クッキー生地を敷く。
(裏面工程3) 成型1. と同様)
 - ナツツフィリングを敷き詰める。
 - 190℃で約35分焼成する。
 - 11cm×2.5cmにカットする。

使用製品のご案内

フレメン

- 手間と技術が必要な焦がしバターの複合的な味を追求した、焦がしバター風味のマーガリン
(500g×20個ダンボール箱入り、15kgダンボール箱入り)



NEWホイップドール400

- 乳脂肪分19%の生クリームの風味豊かなホイップクリーム
(1ℓ×12本ダンボール箱入り)



“効率性”と“手作り感”を両立！

一度焼きで大きく作ってカットするので、一回の焼成でたくさん生産することができます。カットした1本1本に、温かな手作り感が出るのが魅力です。

レジ横販売で

“つい手を伸ばしたくなる”一品に

常温販売OK！縦置きOK！

レジ横の狭いスペースで販売するのにぴったりのアイテムです。



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL:03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>

201606